

# Cafe Cubano

Toplam 10 dk Hazırlık · Pişirme 5 dk 2 kişilik Kolay ~48 kcal Açılış 1/10

Küba usulü koyu espresso, ilk damlalar şekerle çirpilmeye başlar ve yoğun köpüklü ve güçlü bir fincana dönüşür.

## Malzemeler

- 2 shot Espresso
- 2 çay kaşığı Şeker

## Yapılışı

1. Şekeri küçük bir kaba alın.
2. Espressonun ilk damlalarını şekerle çirpin.
3. Kalan espressoyu ekleyip fincanlara paylaşın.

### PÜF NOKTASI

İlk birkaç damla espressoyu şekerle hızlıca çirpmakla klasik espumita köpüğünü oluşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Küçük fincanlarda 1 shot olarak servis edin.